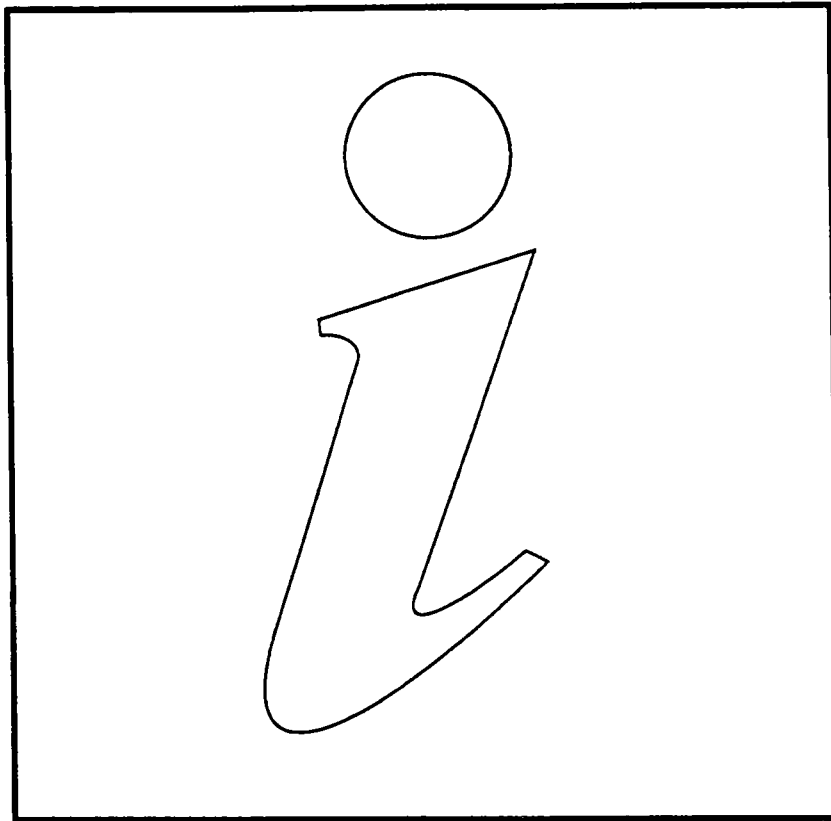


I N F O



EOB 974

Inbygggnadsugn

Innbyggingsstekeovn

Bruksanvisning

Bruksanvisning

(S)

(N)

 **Electrolux**

Innehållsförteckning

Säkerhetsinformation	4		
För användaren			
Beskrivning av ugn och panel	5	Skötsel och rengöring	19
Säkerhetsutrustning	6	Släta emalj	19
Luckspärren	6	Katalysemalj	19
Ugnens ventilation	6	Ugnens tak	20
Före första användning av ugnen	7	Fettfilter	20
Ställ in klockan	7	Ugnsutrustningen	20
Rengör ugn och tillbehör	7	Panel och front	20
Värm upp ugnen	7	Byte av ugnslampa	21
Ugnens vred	8	Om ugnen inte fungerar	22
Funktionsvred	8	Praktiska problem	22
Temperaturvred	8	Tekniska problem	23
Termostatlampa	8	Service och reservdelar	23
Ugnsutrymmet	9	Konsumentköp EHL	23
Tillbehör	9	Konsumentkontakt	23
Fettfilter	9		
Ugnsemalj	9	För installatören	
Ugnsstegar	9	Installation	24
Så här använder du	10	Transportskador	24
Över/undervärme	10	Emballage	24
Över- alt. undervärme	10	Inbyggnad av ugnen	24
Varmluft	10	Fastsättning av ugnen	24
Pizza/paj	11	Elektrisk anslutning	24
Grillning	11	Tekniska data	25
Gratinerings	11		
Tips och råd	12		
Allmänt om bakning	12		
Varmluft	12		
Bakning med varmluft	12		
Falsplacering	12		
Allmänt om bakplåtar och långpanna	12		
Stekning	12		
Upptining	12		
Upptining/värmning	12		
Så här använder du:	13		
Klockans funktioner	13		
Automatisk avstängning av ugnen	14		
Automatisk start och avstängning av ugnen	15		
Signalur/timer	16		
Tabeller	17-18		
Bakning, ugnsrätter	17		
Stekning, grillning, gratinerings	18		



Ugnen får endast användas i enskilt hushåll och för normal hushållsanvändning. Den uppfyller internationella säkerhetsföreskrifter och kvalitetsnormer. Samtliga säkerhetsåtgärder kan dock inte till fullo eliminera alla olycksrisker.

Läs därför noga igenom anvisningar, råd och varningstexter innan du installerar och börjar använda ugnen. Ge speciellt akt på texter med en varningstriangel för att undvika skador på person eller egendom. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om ugnen säljs eller överläts på annan person.

Installation

- Ur säkerhetssynpunkt bör ugnen byggas in i anpassat inbyggnadsskåp.
- Ingrepp i ugnen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra ugnens funktion samt leda till skada på person och/eller egendom.
- Kontrollera att ugnens elsladd inte kommer i kläm vid installationen av ugnen.
- Skruva fast ugnen i inbyggnadsskåpet för att undvika att den tippar vid onormal belastning.

Barn

- Kontrollera att luckspärren är i funktion och att den fungerar. Låt inte små barn leka med eller röra reglage och lucka.
- Håll ugnen under uppsikt då den värms upp före första användning. Det finns risk för brännskador.
- Se till att barn inte finns i närheten när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut. Ugnen och luckans insida är mycket varma och kan vid beröring ge brännskador.

Användning

- Före första användning skall ugnen värmas upp. Vädra köket. Var försiktig ! Ugnen blir mycket varm.
- Lagg inte aluminiumfolie på ugnens botten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

- Använd endast kärl av material som är avsett för tillagning i ugn. Kontrollera kärtillverkarens anvisningar.
- Använd alltid väl isolerande grytvantar och ta ett stadigt tag i det som skall tas ut ur ugnen.
- Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.
- Kontrollera att inte sladden till en i närheten ansluten elektrisk apparat kläms i en varm ugnslucka.

Rengöring

- Se till att ugnen svalnat av innan rengöring sker.
- Håll alltid ugnen ren. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.
- Det är absolut förbjudet att rengöra ugnen med hjälp av en högtrycksapparat.

Underhåll och Service

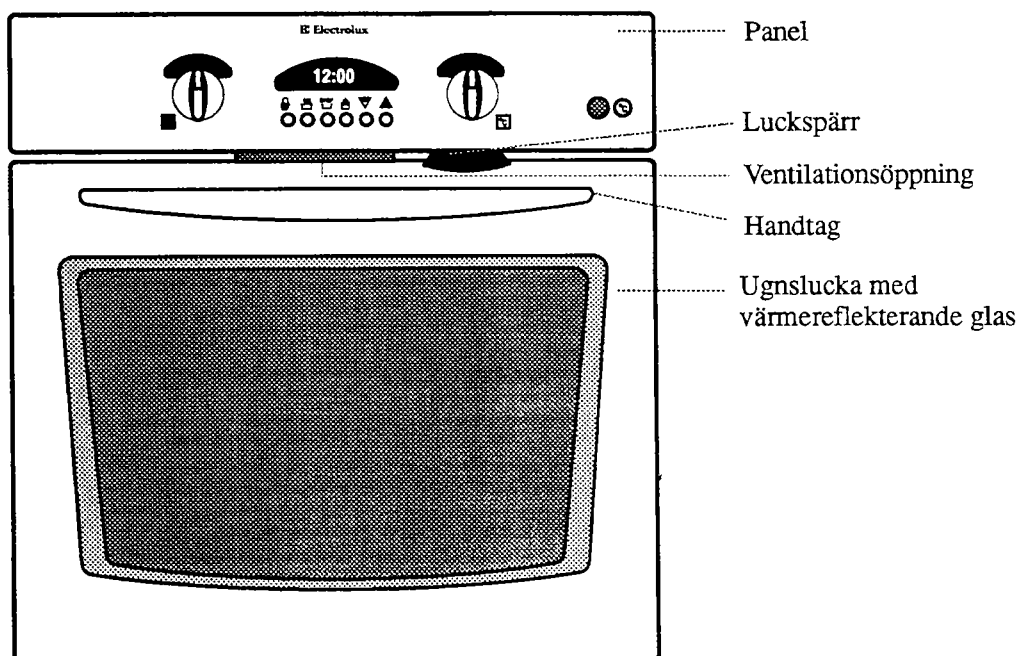
- Dra ut stickkontakt eller lossa säkringen före byte av trasig lampa.
- Service och ev reparationer bör utföras av ett av leverantörören godkänt serviceföretag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

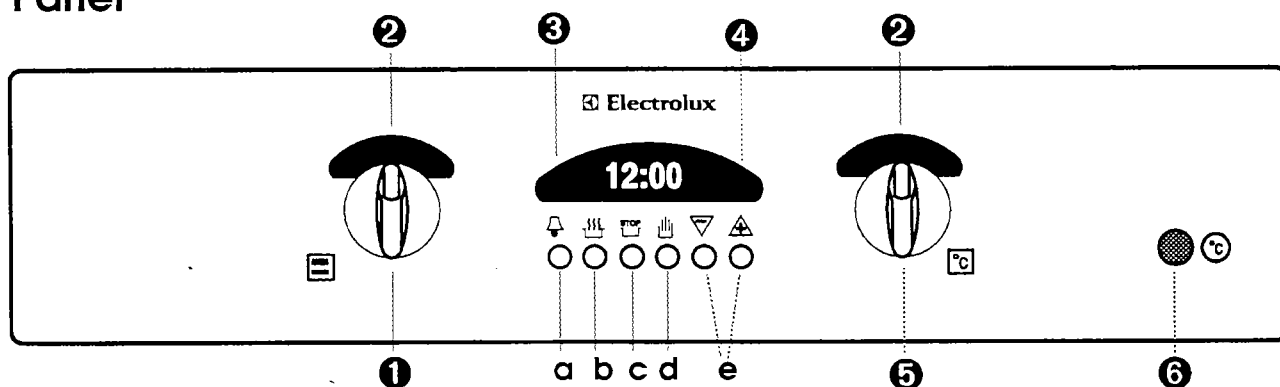
- Förhindra olyckor med den skrotade ugnen. Lossa sladden från väggutaget och kapa den så nära ugnens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärren ur funktion. Kontakta din kommun för information om var du kan lämna in ugnen.

Beskrivning av :

Ugn



Panel



- ❶ Funktionsvred
- ❷ Belyst fönster
- ❸ Elektronisk klocka
 - a Signalur (timer)
 - b Tillagningstid = koktid
 - c Färdigtid = stopptid
 - d Omkoppling till manuell funktion
 - e Inställning eller ändring av tid
- ❹ Informationsfönster
- ❺ Temperaturvred
- ❻ Termostatlampe

Säkerhetsutrustning

Luckspärr

Barn är nyfikna av naturen och intresserade av det mesta, även ugnen.

Se till att luckspärren är i funktion så att inte små barn kan öppna ugnsluckan.

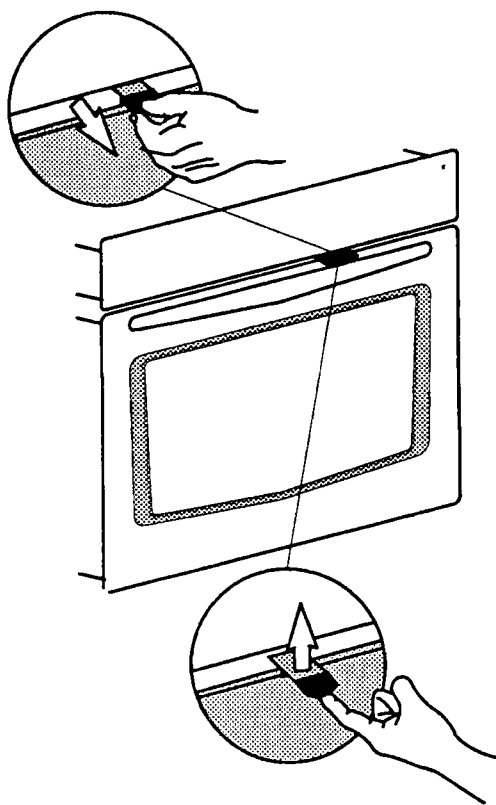


När spärren kopplas in måste ugnen vara sval, annars risk för brännskador.

Koppla in luckspärren genom att lyfta spärren och dra fram spärren (se fig.) OBS! Öppna först luckan.

Öppna luckan (om spärren är inkopplad) genom att trycka spärren uppåt (se fig.)

Koppla ur luckspärren genom att lyfta upp och skjuta in spärren till stopp.

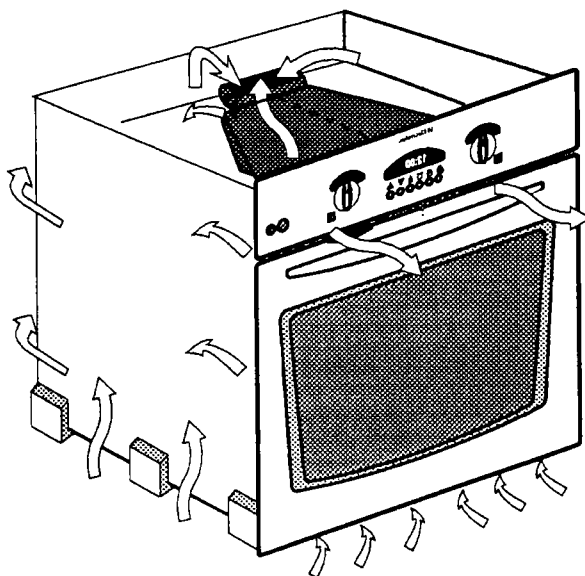


Ugnens ventilation

Ugnen har en kylfläkt som för bort ånga som bildas i och runt ugnen.

Fläkten startar när du väljer en ugnsfunktion. Den är termostatsstyrd, vilket innebär att den kan gå en stund efter att ugnen stängts av om ugnen varit inkopplad under lång tid och blivit onormalt varm.



Gångtiden är beroende på hur mycket överskottsvärme som finns kvar i och runt ugnen efter att ugnen stängts av.





Före första användning av ugnen

Ställ in klockan

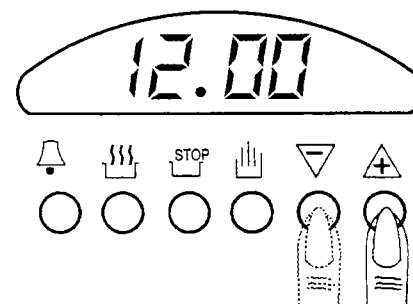
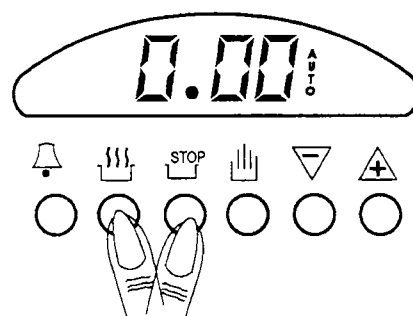
När ugnen anslutits elektriskt till nätet, blinkar 0.00 och **AUTO** i den elektroniska klockans informationsfönster. Innan du kan använda ugnen måste rätt tid ställas in.

Tryck samtidigt på knapp  och .

Tryck därefter på  eller  och ställ in rätt tid.

Efter inställd tid slutar AUTO att blinka.


Denna anvisning gäller även då redan inställd tid skall ändras (t. ex från sommar till vintertid).

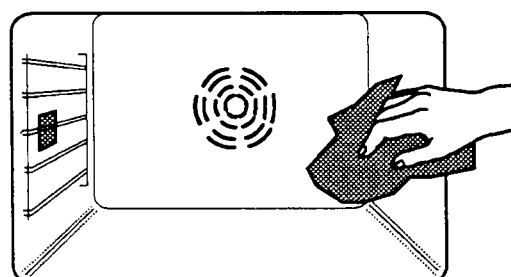


Rengör ugn och tillbehör

Diska plåtar, galler och långpanna med varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

Torka av ugnens insida, panel och lucka med varmt vatten.

För att få bättre insyn i ugnen under rengöringen, vrid funktionsvredet till symbolen . Då tänds belysningen i ugnen utan att elementen kopplas in.



Värm upp ugnen

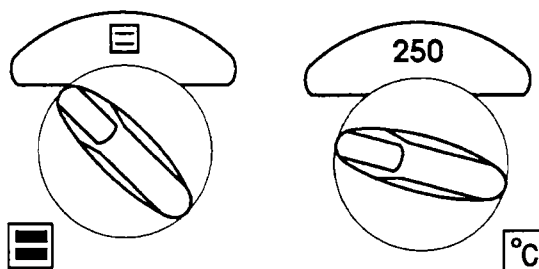


När du värmer upp ugnen, håll små barn borta från den då ugnen blir mycket varm.

Se till att ugnen är tom och luckan stängd. Ventilera väl med hjälp av t ex köksfläkt eller öppna fönstret.

Gör så här:

1. Vrid funktionsvredet till läge över/undervärme
2. Vrid temperaturvredet till 250 °C.
3. Ugnen skall vara inkopplad i 60 minuter.
4. Låt ugnen svalna. Torka av ugn, stegar och lucka med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



En obehaglig lukt uppstår på grund av att små rester av olja från tillverkningen finns kvar på elementen.

Ugnens vred


Funktionsvred

Detta vred kan vridas både åt vänster och höger. Belysningen tänds i ugnen och i vredens fönster.

OBS! Ugnen är inte avstängd förrän vredet nollställs och belysningen släcks.


Följande ugnsfunktioner kan väljas:


○ Ugn avstängd


 **Ugnsbelysning.** Lampan i ugnen tänds men inga element kan kopplas in

 **Varmluft** = Ringelement och varmluftsfläkt

 **Pizza/paj** = Varmluft och undervärme


 **Gratinering** = Max-grill och varmluftsfläkt (varmluftsgrilling)

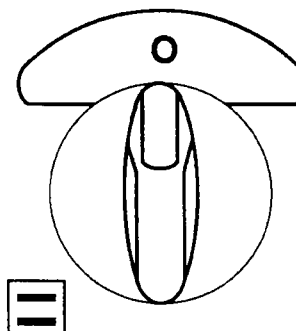
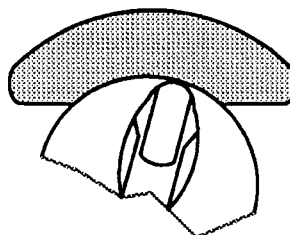
 **Min-grill** = Det inre element i taket (grillelement) inkopplat

 **Max-grill** = Båda grill- och takelementen

 **Enbart övervärme** = Takelement

 **Enbart undervärme** = Bottenelement

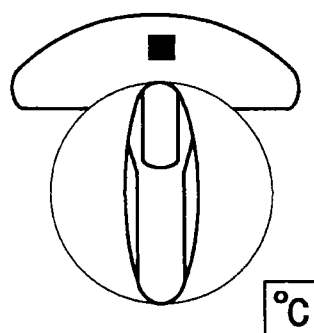
 **Över/undervärme** = Tak- och bottenelement



Temperaturvred

Då du valt en ugnsfunktion tänds belysningen i fönstret. Vredet kan endast vridas åt höger.

Du kan välja en ugnstemperaturen från 50 - 275 °C. Nollställ vredet när ugnen inte används.



Termostatlampa

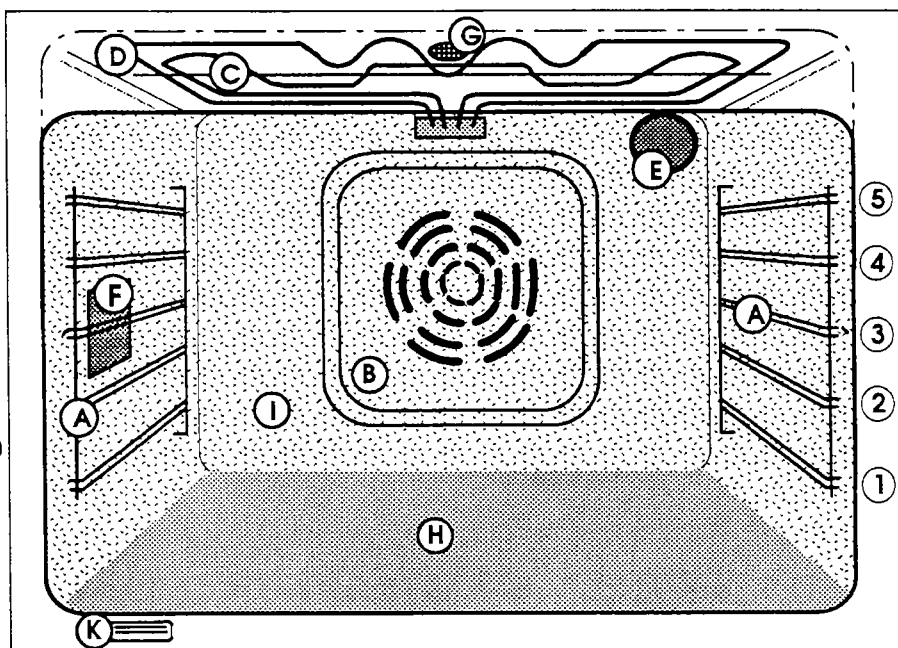
Lampan tänds när en temperatur ställs in och slocknar vid uppnådd temperatur.

Under gräddningen kommer lampan att tändas och släckas, allt eftersom termostaten kopplas in och ur elementen för att hålla den inställda temperaturen.



Ugnsutrymmet

- A Löstagbara ugnsstegar
 - B Täckplåt framför varmluftsfläkt och ringelement
 - C Grillelement
 - D Takelement (botten-element ej synligt)
 - C+D Max-grill
 - E+F Ugnsbelysning
 - G Ventilöppning med självrenande filter
 - H Slät emalj (clean emalj)
 - I Katalysemalj
 - K Dataskylt
- Antal nivåer (falsar)
- ① ② ③ ④ ⑤



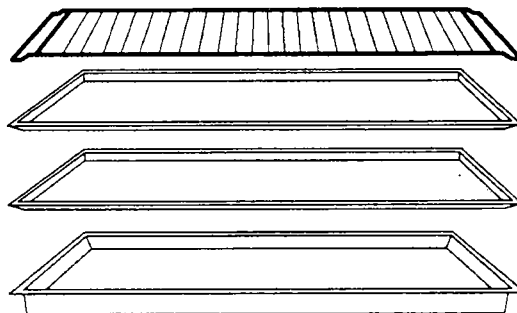
Tillbehör



Använd endast kärl och formar som tål höga temperaturer och avsedda för tillagning i ugn. Se tillverkarens rekommendation.

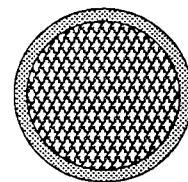
Följande utrustning medföljer ugnen:

- 1 Galler
- 2 Emaljerade bakplåtar
- 1 Emaljerad långpanna
- 1 Fettfilter



Fettfilter

Fettfiltret som medföljer ugnen skall alltid hängas framför varmluftsfläktens insug när du steker och grillar. Fettstänk på fläkthjulet kan ge os och lukt.



Ugnsemalj

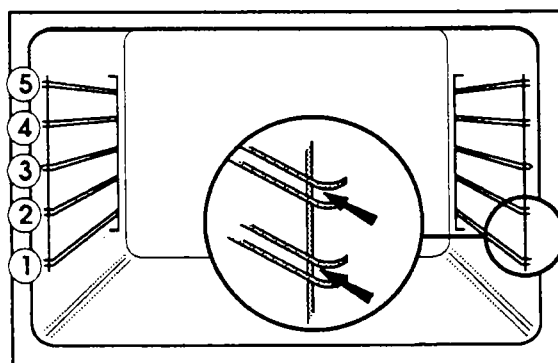
Katalysemalj är porös och har en viss självrenande effekt. Smuts och fettstänk bränns delvist bort vid en ugnstemperatur över 200 °C.

Slät emalj är hårdare för att du ska kunna med t ex en stekspade, skrapa bort spill.

Ugnsstegar

Stegarna har 5 st falsar med fals 1 längst ner.

Viktigt! Placera plåtar/långpanna och galler enligt bilden så erhålls ett automatisk tippskydd.



Så här använder du:

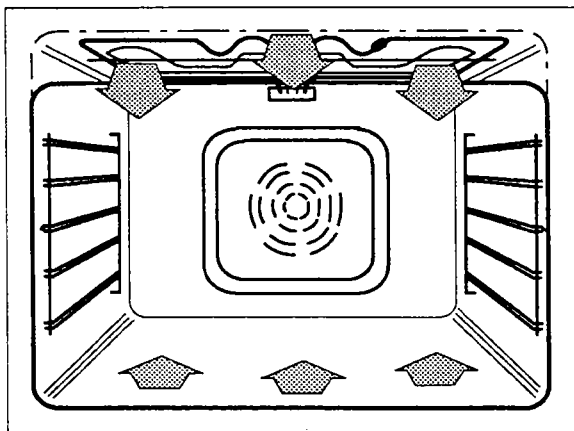
Över- och undervärme



Tak- och bottenelement är inkopplade. Kan användas vid all matlagning och bakning.

Välj en temperatur mellan 50 och 275 °C.

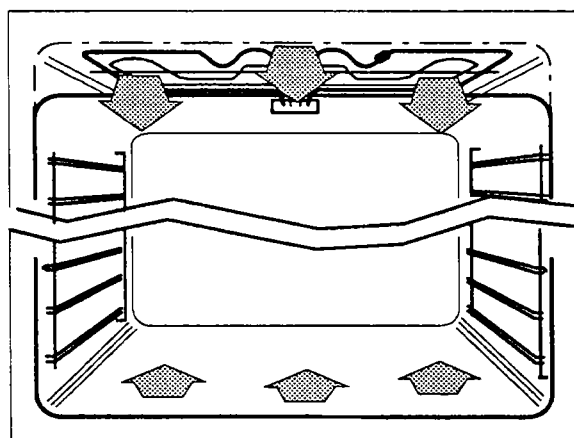
Resultatet kan påverkas av inställd temperatur, formars material och färg. Ljusa aluminiumformar ger i regel ljusa resultat medan mörka formar kan ge ett lite för mörkt resultat om inte temperaturen sänks med ca 10 - 15 °.



Över- alt. undervärme



Kan användas som ett komplement till funktionen över/undervärme då extra värme och färg behövs i slutet av gräddningstiden. Som separat funktion når den endast upp till en ugnstemperatur på 180 °C eftersom ugnseffekten är låg.



Varmluft

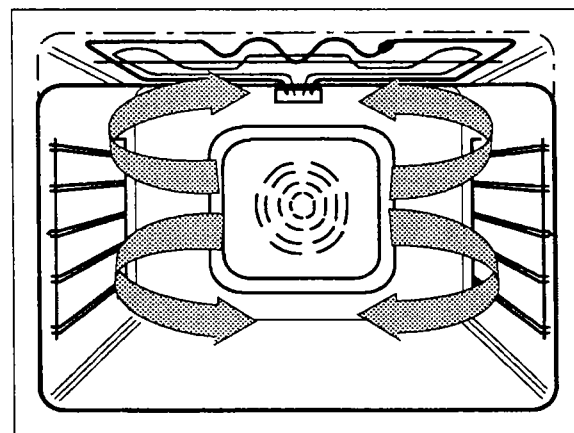


Den varma luften cirkulerar i ugnen. Matlagning och bakning blir mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid.

Placera plåtarna så att luften kan cirkulera samt att jäsdegare och sockerkakor har plats att höja sig under gräddningen. Temperaturen skall vara ca 15-20 % lägre än vid över/undervärme. Vid bakning bör ugnen vara uppvärmd men vid matlagning kan start ske från kall ugn.

Välj en temperatur mellan 50 och 225 °C.

OBS! Vid gräddning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas inte varmluft. En för hög ugnstemperatur ger ojämn färgsättning (se vidare under tips och råd).



Pizza-/paj



Lämplig till degar som innehåller lite eller mycket lite socker, rätter/bakverk som innehåller frukt eller fuktig fyllning som t.ex pizza.

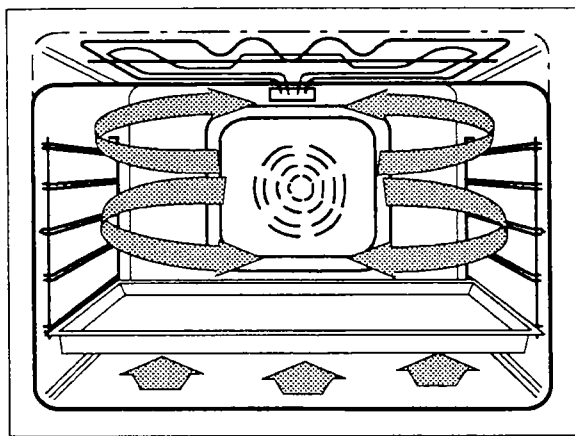
Strålningsvärmen från underelementet ger en extra spröd och färgsatt botten.

Önskas en maximal påverkan av undervärmen, placeras plåten/gallret på fals 1.

Välj ca 15 - 20 % lägre temperatur (varmluft).

En djupfryst färdig pizza kan med fördel sättas in i kall ugn. Under uppvärmningen av ugnen tinar piz-
zan skonsamt.

När du använder denna funktion kan tillagning ske i två nivåer men endast den understa plåten påverkas av den extra undervärmen.



Grillning



Grilla med stängd ugnslucka och ha alltid ugnen under uppsikt vid grillning.

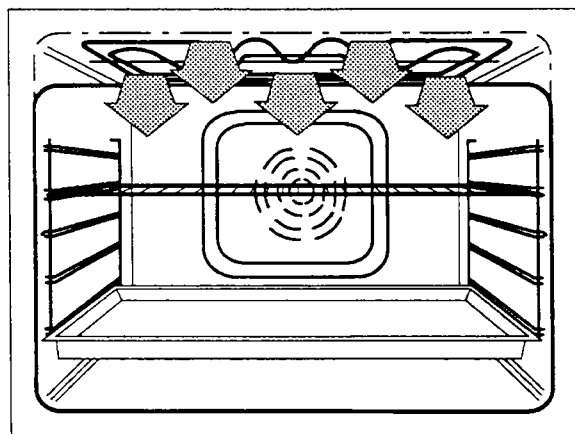
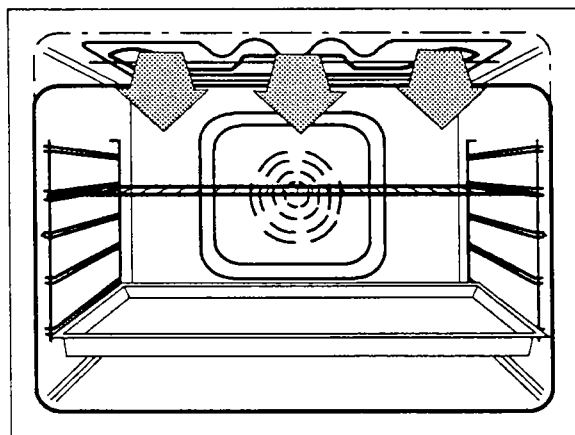
Använd funktionen "Min-grill" när du grillar mindre mängder och "Max-grill" när du grillar stora mängder eller rostar många skivor bröd.

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du skall grilla inverkar på tiden och resultatet.

Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Placera alltid en folieklädd långpanna under gallret, på fals 1 eller 2 för att samla upp fettstänk m m. Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta. Välj en grilltemperatur mellan 210 och 275 °C.

Börja grilla efter **5 minuters uppvärmning**. Elementet/en skall vara helt röda.

Passa noga och vänd minst en gång. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat.

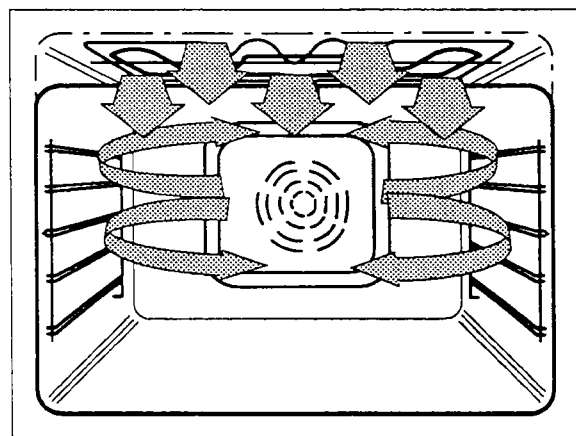


Gratiner



Grillelementet är inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma maträtten. Utmärkt att använda till grillering av julsinka, som ska ha färg runt om, gratänger och varma smörgåsar.

När denna funktion används för varmluftsgrillning av t ex hel kyckling skall en långpanna placeras på fals 1. Temperaturen får inte vara för hög vilket betyder att efter avslutad grillning bör ugnen sättas på 275 °C i ca 5 minuter så att fettstänk bränns bort.



Tips och råd

Allmänt om bakning

Tänk på att kontrollera gräddningstiden när du börjar använda en ny ugn. I många äldre recept finns ofta angivet en något hög ugnstemperatur.

I dagens moderna ugnar sker gräddning vid lägre temperatur. Sänk därför temperaturen om gräddningstiden är för kort. En för hög temperatur ger ett ojämnare resultat.

Varmluft

Utnyttja varmluften för tillagning på flera nivåer samtidigt. Du kan blanda olika rätter, t ex förrätt, huvudrätt och dessert så länge de kräver samma ugnstemperatur. Men tiden i ugnen kan variera för de olika rätterna.

Bakning med varmluft

Färgsättning sker när en ytas temperatur stiger och fukt försvinner.

- Med varmluft blir färgsättningen annorlunda. Den varma luften cirkulerar och påverkar ytans temperatur runt om. Vid färgsättning av t ex bullar, kan sidorna därför få lite mer färg än toppen.
- Bullar/bröd måste vara väljasta. För dåligt jästa bullar blir lätt missformade vid gräddningen och ojämnt färgsatta.
- Placera inte bullarna för tätt på plåten. Om bullarna står för nära varandra och jäser ihop, kan inte luften cirkulera runt bullen.
- Kontrollera gräddningstiden och ta inte ut plåten för tidigt. Färgsättningen sker olika fort i början av gräddningen. Vissa bullar kan ha fått färg, medan andra är ljusa, efterhand sker en viss utjämning.
- Med för hög ugnstemperatur blir färgsättningen ojämn, ytterkanterna brända, höjden dålig på matbröd och sockerkakor spricker.
- Placera helst matbröd/sockerkakor i luftens riktning, d.v.s. brödet/formens kortsida mot luckan.

Falsplacering

- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| • 1 nivå (plåt eller låg form) | Fals 2 eller 3 |
| • 1 nivå (hög form) | Fals 1 |
| • 2 nivåer (plåt) | Fals 1+3 eller 2+4 |
| • 2 nivåer (låg form) | Fals 1+3 |
| • 3 nivåer (plåt) | Fals 1, 3 och 5 |
- Se vidare rekommendationer i tabellarna.

Allmänt om bakplåtar och långpanna

Dessa kan slå sig om de utsätts för stora temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av bakverk. Oftast försvinner skevheten när plåten svalnat.

- Placera inte en het plåt/långpanna på exempelvis en kall diskbänk.
- Håll inte t ex kall pannkakssmet i en het långpanna.
- Det är bättre att grädda t ex två limpor på en plåt, än en stor mitt på plåten.
- En djupfrost pizza, direkt från frysen, innebär stora spänningar i plåten och därmed risk för skevhet.

Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i över/undervärme och varmluft. Välj en ugnssäker form med låg kant där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyn torkar in och bränner fast. Vid ugnsbakning av julsinka bildas det i regel mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den. Om du använder en stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen skall öppnas.

OBS! Efter avslutad stekning och grillning bör ugnen värmas upp till 275 °C i ca 5 minuter så att fettstänk som träffat katalysemaljen effektivt bränns bort.

Upptining

Välj varmluft. Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk, t ex rulltårter, skall temperaturvredet vara nollställt.

Galler/plåtar kan placeras på flera nivåer om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.

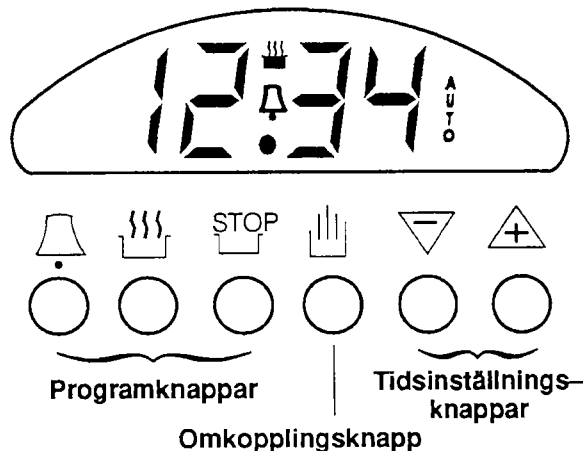
Upptining/värmning

Välj varmluft och temperaturen 200°C. Maten tinas i täckta formar. Om du använder plastkärl, kontrollera att det tål minst 200°C. Placera formarna på ugnsgaller i en eller flera nivåer. Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. När maten tinat, kan du med fördel använda en stektermometeren för att värma till lagom ättemperatur.

Så här använder du:


Klockans funktioner


- **Rätt tid på dygnet**
För inställning av klockan, se sidan 7
- **Signalur (timer)**
Kan även användas då ugnen inte är igång, om tillagning sker på häll och koktid önskas ställas in.
- **Automatisk avstängning av ugnen efter en inställd tillagningstid**
Ger dig större frihet i köket.
- **Automatisk start och avstängning av ugnen.**
Ställ in den tid på dygnet du vill ha maten klar.
Obs! Kontrollera innan att klockan visar rätt tid.



Följande symboler lyser/blinker i informationsfönstret

AUTO lyser då ett automatikprogram valts och blinkar när programmet är slut. **AUTO** blinkar även då ugnen ansluts till nätet, innan klockans tid ställs in.

Symbolen  lyser när signaluret används och blinkar när tiden gått ut.

Symbolen  lyser under tillagningstiden då ett automatiskt program valts.



Ljudsignal

När en tillagningstid gått slut hörs

4 korta signaler = automatisk avstängning

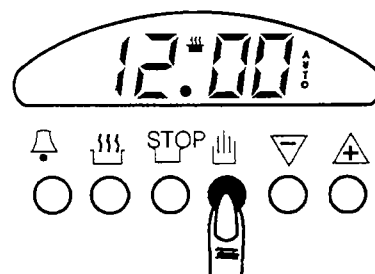
2 korta signaler = signalur (timer)

som upprepas tills du trycker på någon av programknapparna eller i max 2 minuter då signalen automatiskt stängs av.

Manuell funktion

För att ugnen åter skall kunna kopplas in efter ett automatikprogram, måste denna knapp tryckas in.

AUTO slutar blinka och belysningen i temperaturvredets fönster tänds.



Automatisk avstängning av ugnen

Ugnen kan programmeras så att den stängs av efter en bestämd tillagningstid.

Välj en ugnsfunktion och temperatur. Ställ därefter in den mat som skall tillagas i ugnen.

Inställning:

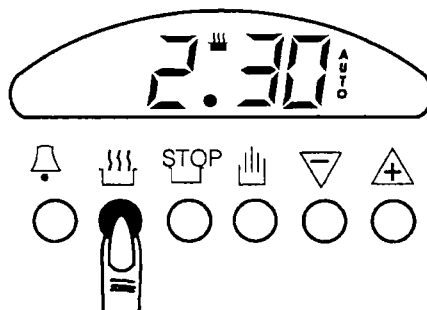
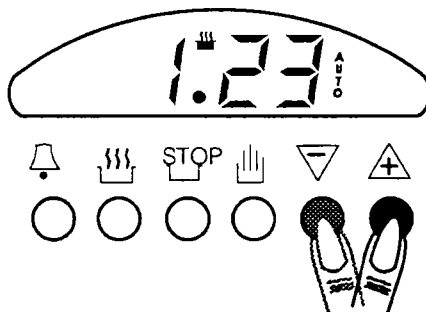
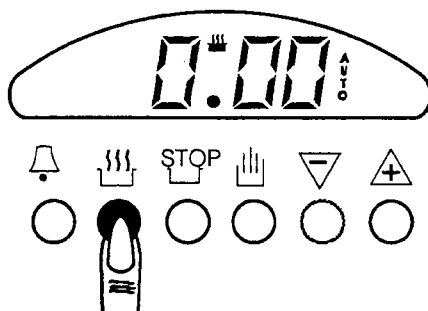
- Tryck på knapp 0.00 visas i fönstret och symbolen lyser
- Tryck på eller och ställ in en tillagningstid.

Efter inställd tillagningstid kommer klockans tid åter att visas i fönstret och symbolen **AUTO** lyser.

Vill du se eller ändra inställd tid, tryck på knapp och eller .

Vill du avbryta inställd tid, tryck på och nollställ tiden.

När tillagningstiden gått ut hörs signal, symbolen slocknar, AUTO blinkar och belysningen i temperaturvredets fönster slocknar.



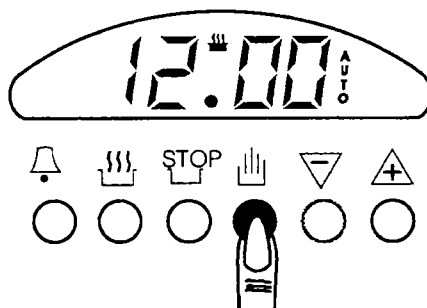
Avstängning av enbart signalen:

- Tryck på knapp (efter 2 minuter slutar automatiskt signalen).

Avstängning av Auto-programmet:

- Tryck på knapp . AUTO slocknar och belysningen i temperaturfönstret tänds.





Obs! Nollställ ugnens funktionsvred om du inte skall använda ugnen längre.




Automatisk start och avstängning av ugnen

Ugnen kan förprogrammeras för att starta vid en senare tidpunkt. T ex. du måste uträtta ett ärende och vill ha maten klar när du kommer hem.


Inställning





- Tryck på knapp ,
0:00 visas i fönstret och symbolen  lyser.
- Tryck på  eller 
och ställ in en tillagnings tid.


Obs! Öka tiden med ca 6 – 8 minuter eftersom ugnen vid start är kall och den i recept angivna tillagningstiden gäller oftast från varm ugn.


- Tryck på knapp  och ställ därefter in den tid på dygnet då du vill ha maten klar
AUTO tänds i fönstret.


Välj ugnsfunktion och belysningen i fönstret tänds. Ställ in önskad ugnstemperatur.

I fönstret visas klockans tid och **AUTO** lyser men symbolen  är släckt tills ugnen startas upp.



Vill du se eller ändra inställd tid, tryck på knapp  eller  och  eller .

Vill du avbryta inställt autoprogram, tryck på knapp  och nollställ tillagningstiden.

När ugnen startar tänds symbolen  och belysningen i temperaturvredets fönster tänds.

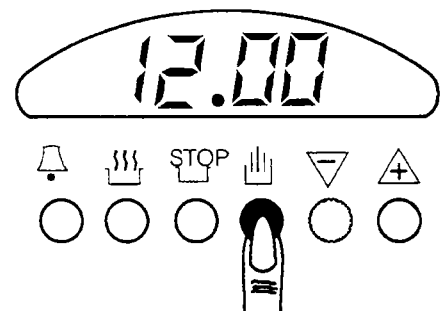
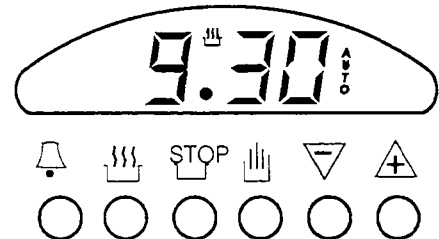
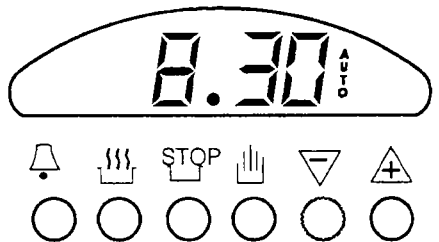
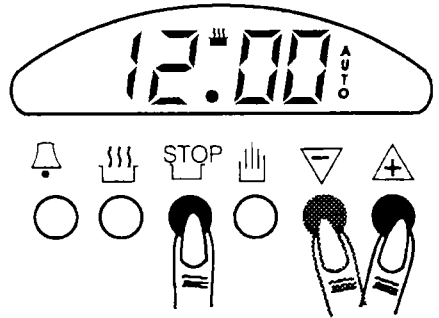
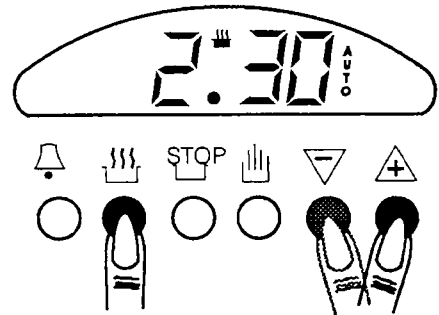
När tillagningstiden gått ut hörs signal, symbolen  slocknar, **AUTO** blinkar och belysningen i temperaturvredets fönster slocknar.

Avstängning av signal och autoprogram

- Tryck på knapp  (efter 2 minuter slutar signalen automatiskt).
- Tryck på knapp 

AUTO slocknar och belysningen i temperaturfönstret tänds.





Obs! Nollställ ugnens funktionsvred om du inte skall använda ugnen längre.






Signalur/timer


Inställning/ändring

Denna funktion kan användas även då ugnen inte är igång. Du kan ställa in en tid upp till 24 timmar.


- Tryck på knapp ,
0.00 och symbolen  visas i fönstret.
- Tryck därefter på  eller  och ställ in önskad tid.


Efter inställd tid kommer klockans tid åter att visas i fönstret.

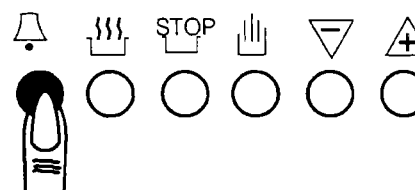
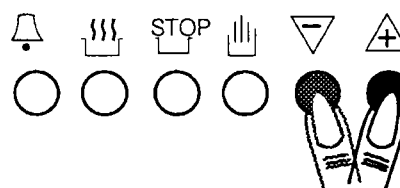
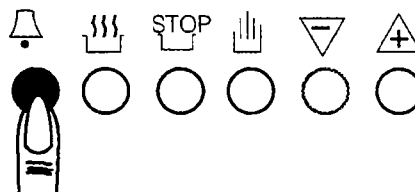
Vill du se eller ändra inställd tid, tryck på knappen  och  eller .

Vill du avbryta inställd tid, tryck på  och nollställ tiden.



Avstängning



När inställd tid är slut hörs signal och symbolen  blinkar i fönstret.



- Tryck på knapp  (efter 2 minuter slutar signalen automatiskt).




Tabeller

Bakning	 Läge över/under			 Läge varmluft *		
	Fals	Temp °C	Tid ca.min.	Fals	Temp °C	Tid ca.min
Matbröd						
Småfranska	2 – 3	210 – 225	10 – 12	1 + 4	185 – 200	12 – 15
Vitt formbröd	1	190 – 210	30 – 40	2	180 – 190	35 – 45
Lätta limpor,	2	190 – 210	30 – 40	2	180 – 190	35 – 45
Tunga limpor	1 – 2	175 – 190	40 – 60	2	165 – 185	50 – 60
Hållkakor	2	200 – 210	10 – 12	1 + 4	180 – 190	14 – 16
Vetebröd						
Bullar	2 – 3	210 – 225	8 – 10	1 + 4	180 – 200	10 – 15
Längder, kransar	2	190 – 210	18 – 25	2	180 – 200	20 – 25
Mjuka kakor						
Muffins	3	190 – 200	10 – 14	1 + 4	170 – 190	12 – 15
Rulltårta	3	210 – 225	6 – 8			
Tårtbotten	2 – 3	175 – 200	30 – 40	3	170 – 190	30 – 40
Mjuk kaka med lite fett**	1 – 2	175 – 200	35 – 45	2	170 – 180	35 – 45
Mjuk kaka med mycket fett**	1	150 – 175	50 – 60	2	150 – 160	50 – 60
Småkakor						
Mördegskakor	3	170 – 195	6 – 8	2 + 4	175 – 185	8 – 10
Smördegskakor	3	190 – 210	6 – 10	3	200 – 215	8 – 10
Pepparkakor	3	170 – 195	6 – 8	1 + 4	165 – 175	7 – 10
Maränger	3	90 – 100	45 – 50	1 + 4	90 – 100	45 – 60
<p><i>Då du använder långpannan, bör denna placeras på den högre rekommenderade falsen, eftersom den är djupare än en bakplåt.</i></p> <p><i>* Att baka med varmluft skiljer sig från över-/undervärme. Bl a. sker en annan typ av färgsättning. Läs mer om varmluft under avsnittet "Tips och råd".</i></p> <p><i>** Används mörk bakform, placera alltid formen på galler och fals 2. Välj temp. 160 – 180 °C</i></p>						


Ugnsrätter	 Läge över/under			 Läge varmluft *		
	Fals	Temp °C	Tid ca.min	Fals	Temp °C	Tid ca.min
Omelett, äggstanning	2	185 – 210	20 – 40	1 + 3	175 – 200	20 – 40
Suffléer	2	170 – 190	30 – 50			
Ugnspannkaka	2 – 3	185 – 210	20 – 25	1 + 3	175 – 200	25 – 30
Gratänger	2	190 – 210	30 – 50	1 + 3	175 – 200	30 – 50
Stekning av hel fisk ca 1 kg	2	200 – 225	20 – 30	3	185 – 210	20 – 30
Kokning av fisk utan folie	2	100	50 – 70	1 + 3	100	50 – 70
Kokning av fisk med folie	2	200	30 – 50	1 + 3	185	30 – 50
<p><i>När du steker eller kokar fisk i ugnen, beror tillagningstiden på fiskens ryggtjocklek. Ju tjockare fisk desto längre tid. Fisken är färdig när fiskköttet är vitt och ogenomskinligt. Prova vid ryggbenet med en gaffel.</i></p>						

Stekning	 Läge över/under			 Läge varmluft			Inner-temp, i kött 5C
	Fals	Temp. °C	Ca.tid, min för 1 kg	Fals	Temp °C	Ca.tid, min för 1 kg	
Rostbiff	2	125	70 – 85	2	120	70 – 85	55 – 60
Nöstek, rosa	2	125	85 – 100	2	120	85 – 100	65
Nöstek, genomstekt	2	125	100 – 110	2	120	100 – 110 min	70 – 75
Skinkstek	1 – 2	170	90 – 105	2	160	90 – 105	80
Karré med ben	1 – 2	170	105	2	160	105	85
Revbenspjäll, tjocka	2	175	90	1 + 3	165	90	–
Rimmad skinka i folie	2	170	60 – 70	2	160	60 – 70	73 – 75
Lamm/kalvstek, rosa	2	170	90	2	160	90	70
Lamm/kalvstek, genomstekt	1 – 2	170	105	2	160	105	75

Använd en ugnsfast form, som passar till storleken på köttet eller fisken, så slipper du vidbränd sky.
Använd stektermometer när du steker kött, så får du alltid den genomstekning du önskar.
Se till att spetsen på stektermometern ligger mitt i köttstycket, inte mitt i fett eller mot ben.

GRILLNING (MIN-GRILL) 	Fals	Temp °C	Ca min, sida 1	Ca min, sida 2
Kotletter, 4 st ca: 1,5 cm	5	275	10 – 12	8 – 10
Biffar, 3 – 4 st ca: 1,5 cm	5	275	6 – 8	4 – 6
Kyckling i halvor, 2 st	4	250	14 – 16	12 – 14
Grillkorv, 6 st	5	250	6 – 8	4 – 6
Rostat bröd	5	250	1–2	– 1

Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Långpannan placeras på nedersta falsen, för att samla upp ev dropp av fett eller köttsaft. Lägg gärna aluminiumfolie i långpannan, så spar du disk.
Grilltiden varierar beroende på mängd och tjocklek på det som grillas. Tjockare biff eller kotlett grillas på fals 4 och gallret vänds upp och ner.
Öka tiden något när större mängder skall grillas och då Max-grill används.

Gratinerings 	Fals	Temp. °C
Varma smörgåsar	3 – 4	200 – 225
Gratänger, färgsättning	2 – 3	200 – 210
Julskinka, griljering	1 – 2	185 – 200
Bakning av brödkakor med kort gräddningstid, ca 4–6 min.	Plåt på fals 2, lägg in bröd på plåt vid gräddning	225 – 250
Kyckling (900-1000 g)	På fals 2 med långpanna under. Tid: 45-50 min. Vänd efter 25 min.	160

Skötsel och rengöring



Se till att ugnen är tillräckligt avsvalnad så att ingen risk för brännskador finns.

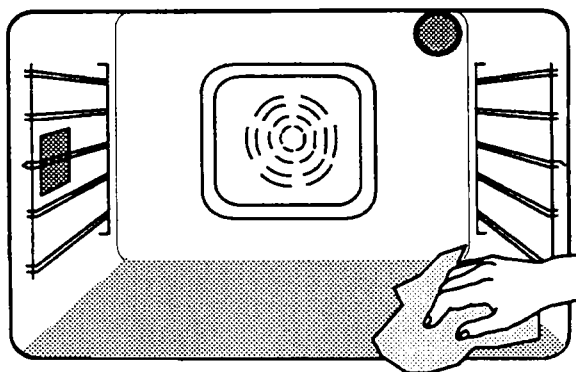
Släta emalj

Ugnens botten har en speciell "Easy Clean" emalj som underlättar rengöringen.

Torka ur ugnen efter användning medans den fortfarande är varm med fuktig trasa och handdiskmedel.

Gör så här om den är mycket smutsig:

- Lossa spill eller överkok som sitter fast på ugnsbotten med hjälp av t ex en stekspade.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på 100 °C och över/undervärme i ca 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



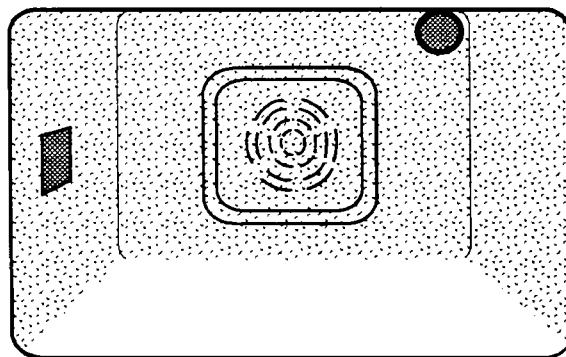
Katalysemalj

I övriga delen av ugnen finns katalysemalj som har en självgörande effekt som underlättar rengöring.

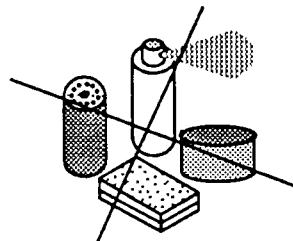
Smuts på emaljen bränns delvis bort vid användning. Om emaljen blir fläckig bränner du ur ugnen på högsta temperatur med över/undervärme i 30–60 minuter.

Envisa fläckar av t ex fett eller spill tar du bort så här:

- Dränk in emaljen med en lösning av såpa och hett vatten. Använd en nylonborste till fettfläckar o dyl. Låt stå en timma.
- Sätt därefter på över/undervärme samt högsta temperatur.
- Stäng av ugnen efter 2 timmar.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten ev kan du behöva gnida försiktigt med nylonborsten. Torka torrt.




Använd aldrig ugnsurengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen. Ytan kan skadas.

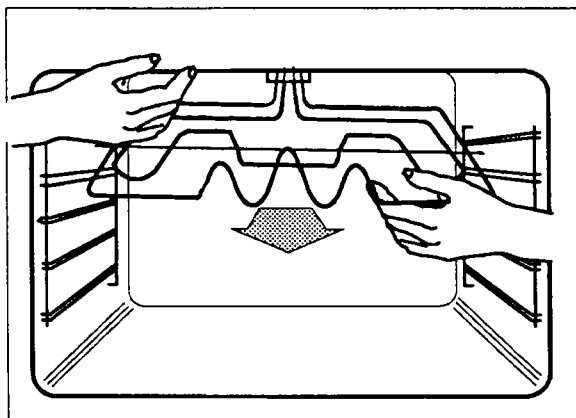


Ugnens tak

För att underlätta rengöringen av ugnens tak kan detta element fällas ner en bit.

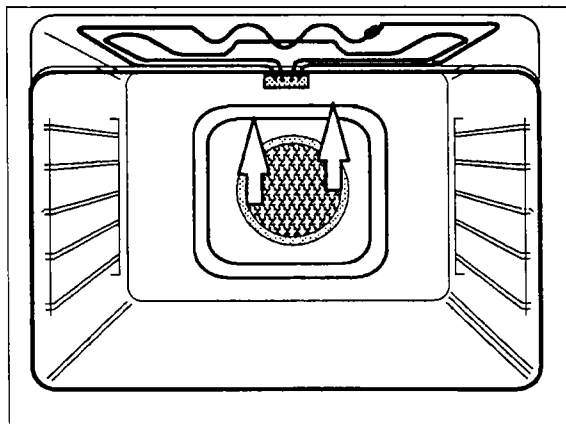
 Ur säkerhetssynpunkt skall ugnen först kopplas ur. Dra ut stickkontakten eller lossa säkringen.

Sätt tummarna mot ugnens överkant och ta tag i elementet. Dra det utåt tills det släpper från fästet. För försiktigt ner elementet och rengör taket. Torka torrt innan du för elementet tillbaka och trycker in det ordentligt i sitt fäste.



Fettfilter

Diska fettfiltret regelbundet. Lägg det i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj under rinnande varmt vatten. Låt filtret torka innan det åter används.



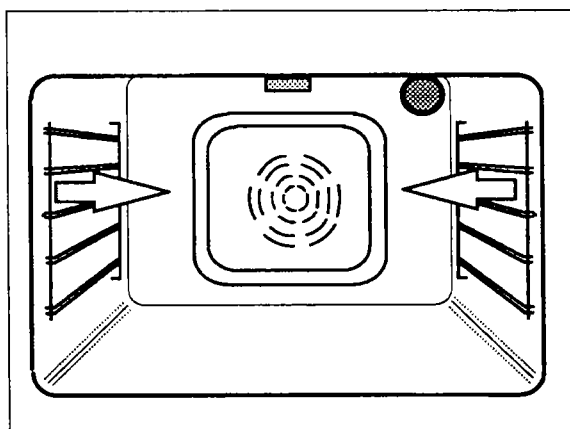
Ugnsutrustningen

Emaljerad plåt och långpanna rengörs efter användning med hushållspapper och ev en bakplåtskrapa. De kan vid behov diskas för hand.


Gallret kan diskas i diskmaskin men vid kraftig nedsmutsning behöver det ligga i blöt och därefter rengöras med tvålull.

Lossa **stegarna** genom att dra dem inåt ugnen tills de släpper sitt fäste. Diskas i diskmaskin men vid kraftig nedsmutsning behöver de ligga i blöt och därefter rengöras med tvålull.

Montering sker genom att först haka fast dem och därefter trycka in dem på plats igen.



Panel och front

 Använd aldrig skurmedel eller repande rengöringsmedel, som skador ytorna.

Rengör ytorna med en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel.

Efter rengöring torka torrt med en mjuk, ren trasa.

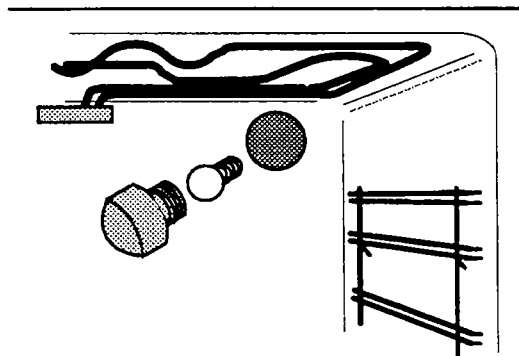
Byte av ugnslampa



Ur säkerhetssynpunkt skall ugnen först kopplas ur. Dra ut stickkontakten eller lossa säkringen. Kontrollera även att ugnen inte är varm

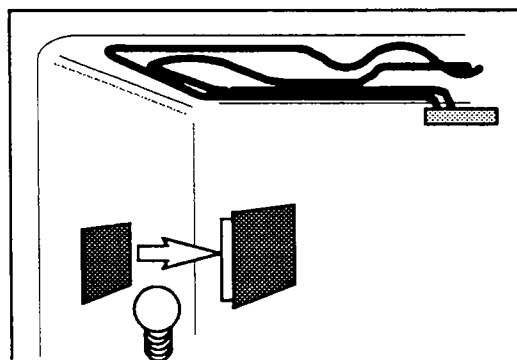
Lampa bakvägg:

1. Skruva av skyddsglasat.
2. Skruva ur den trasiga lampan.
3. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240 V, 25 W, 300 °C, med E14-sockel.
4. Återmontera skyddsglasat.



Lampa sidovägg:

1. Lossa lampglaset försiktigt genom att sticka in t ex en platt skruvmejsel mellan lampglaset och ugnsväggen.
2. Skruva ur den trasiga lampan.
3. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240 V, 25 W, 300 °C, med E14-sockel.
4. Återmontera skyddsglasat.



Om ugnen inte fungerar

Praktiska problem

Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan avhjälpa själv.

Typ av fel	Orsak	Åtgärd
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	<p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.</p> <p>Mat-/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.</p> <p>För lite jäst eller bakpulver.</p> <p>För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan.</p>	<p>Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.</p> <p>Mat-/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka.</p> <p>Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.</p> <p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.</p> <p>Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37° C, för torrjäst 45–50° C.</p>
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	<p>För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.</p> <p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.</p>	<p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.</p> <p>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.</p>
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade	<p>Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.</p> <p>För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.</p> <p>Felaktig falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt.</p> <p>Temperaturen skall vara ca 15–20% lägre med varmluft än med över/undervärme. OBS! Med varmluft kan färgsättningen blir något ojämn.</p> <p>Fettfiltret sitter framför fläkten.</p>	<p>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.</p> <p>Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.</p> <p>Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.</p> <p>Kontrollera att du valt rätt temperatur.</p> <p>Ta bort filtret vid bakning.</p>
Bakverk/maträtt blir ljusa.	<p>Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.</p> <p>Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.</p> <p>Ugnstemperaturen är för låg.</p>	<p>Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.</p> <p>Byt eventuellt till mörkare formar. Placera formen på bakplåten.</p> <p>Kontrollera inställd temperatur</p>

Tekniska problem.

Gör inga ingrepp i ugnen som kan orsaka skada på person eller produkt.

Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan och får avhjälpa själv.

Typ av fel	Orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte helt eller delvis.	Är ugnen stickproppsansluten?	Kontrollera att stickproppen är ordentligt intryckt.
	Är säkringen/säkringarna hela? Är färg brickan lös?	Byt ut trasig säkring.
	Finns det jordfelsbrytare i huset?	Kontrollera att den är tillslagen.
	Har automatikprogram valts?	Kontrollera klockans inställningar.
	AUTO symbolen blinkar i fönstret	Tryck på knapp för manuell funktion
Ugnslampan fungerar inte.	Är lampan hel?	Byt ut trasig lampa.
Klockan blinkar 12:00	Har det varit strömbrott?	Ställ in en ny tid.

Service och reservdelar

Innan service kontaktas. Läs igenom bruksanvisningen och följ de råd och anvisningar som ges i avsnittet **"Om ugnen inte fungerar"** för att försäkra dig om att du inte kan åtgärda felet på egen hand.

Om service tillkallas inom EHL-åtagandet för att åtgärda de problem som finns med på denna lista, riskerar du att själv få stå för kostnaden.

Detta gäller också om du använt produkten till annat än den är avsedd för.

Service och reservdelar till din produkt får du via din återförsäljare eller AB Elektroservice (se under "Hushållsutrustning, vitvaror" i telefonkatalogens Gula sidor).

Uppge produktens **modellbeteckning, produkt- och serienummer** enligt dataskylten.

Mod. _____

PROD. NO _____

SER. NO _____

Inköpsdatum: _____

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller

Konsumentköp EHL samt övriga EHL-bestämmelser, vilka återförsäljaren tillhandahåller.

Kom ihåg att spara kvittot och EHL – försäkringsbevis.

Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentgrupp, tel.nr. 020 –78 77 50

Installation

Transportskador

Kontrollera att ugnen är utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare - kontakten dem.

Emballage



Allt förpackningsmaterial kan återvinnas. Träemballaget är av obehandlat virke, plasten och stötdämpande emballagedelar är märkta.

Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Inbyggnad av ugnen

Ugnen är avsedd att byggas in i ett anpassat inbyggnadsskåp.

Kontrollera att skåpets öppningsmått stämmer.

Fastsättning av ugnen

Det är viktigt att ugnen skruvas fast i inbyggnadsskåpets sidor så att den står stadigt och inte tippar, då ugnen används. Använd bifogade träskruvar och se till att skuvorna går ordentligt in i skåpets sidor (se fig.).

Elektrisk anslutning



Ingrepp i ugnen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnens funktion samt leda till skada på person eller egendom.

Ugnen ska anslutas till 230 V 16A.

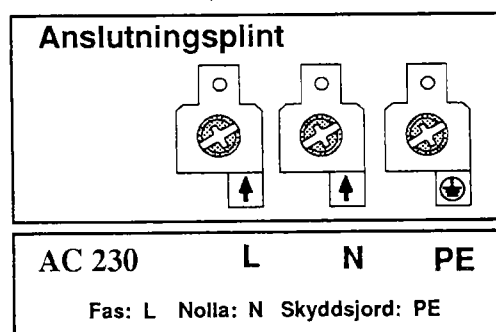
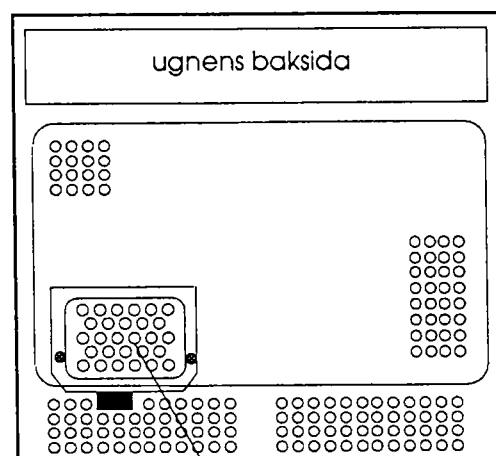
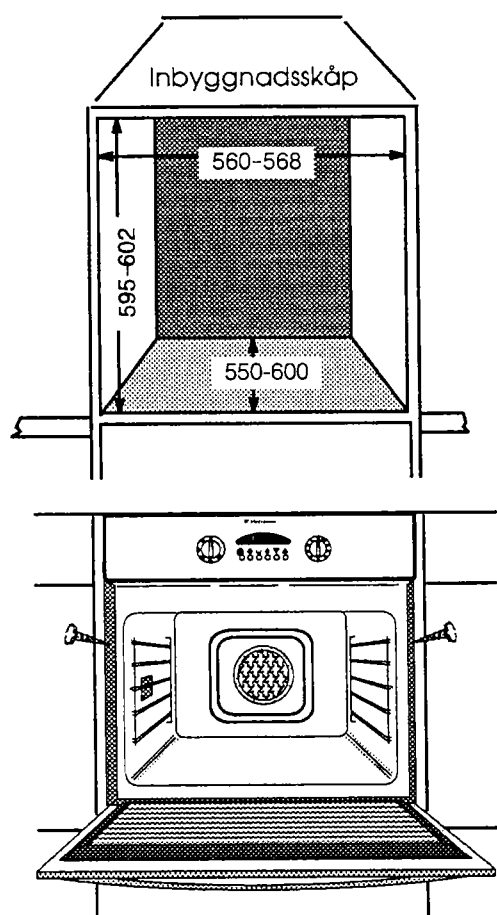
Elementspänning: 230 V.

All elektrisk installation skall utföras i enlighet med gällande lokala bestämmelser. Se kopplingsschemat som även finns intill anslutningsplinten på ugnens baksida.

Följande ledningstyper är godkända för anslutning av denna ugn: H05VV-F.



Elanslutning skall inte placeras bakom ugnen utan bör placeras under ugnen i skåpet, så att stickkontakten är lätt åtkomlig.



TEKNISKA DATA

EOB 974

Ugnens yttermått

Bredd	592/540 mm
Höjd	594 /579mm
Djup	20/547=567 mm
Djup med öppen lucka	1010 mm

Ugnsutrymmets mått

Bredd	408 cm
Höjd	310 cm
Djup	407 cm
Volym	51,4 l

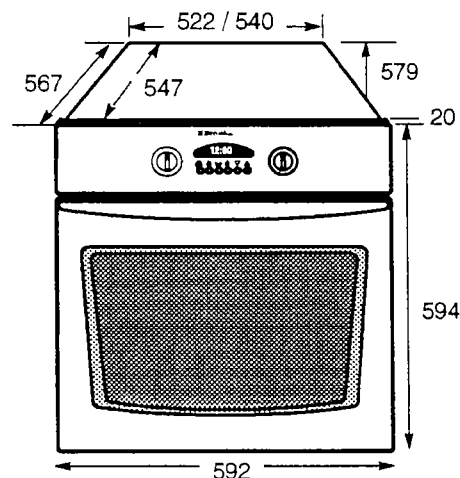
Vikt	32,5 kg
-------------	---------

Effekt:

Övervärme	1000 W
Undervärme	1000 W
Över/undervärme	2000 W
Varmluft	2400 W
Min-grill	1900 W
Max-grill	2900 W
Gratinering	2900 W
Pizza/paj	3400 W
Ugnslampa	2 x 25 W
Motor: varmluftfläkt	30 W
Motor: kylfläkt	30 W

Spänning	230 V
-----------------	--------------

Total effekt	3500 W
---------------------	---------------



TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
BEE1 002	EOB 974 W	948 900 241	
Electrolux	TOTAL max. 3,5 kW - AC 230 V 50 Hz		
Made in Germany	230 VOLT ~		

Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktivet 73/23/EEG, 89/336/EEG, 93/68/EEG.

Vi reserverar oss för ändringar



Electrolux AB
S 105 45 Stockholm



Electrolux Husholdningsapparater
En division av
Electrolux Household Appliances A/S
Postboks 246, Økern
N-0510 O s l o
Tlf: 22 63 55 0 / Faks: 22 64 17 74

 **Electrolux**